

EDUCATION SERVICES EDUCATIFS



Information sur les cours, dates et places disponibles sur WWW:
Information about the courses, dates and places available on WWW :
<http://www.cern.ch/Training/>

TECHNICAL TRAINING

Visual HDL
SUMMIT Inc.

3 days – September 23 to 25

Participants:

This course is intended as an introduction for beginning users of Visual HDL.

Pre-requisite:

Participants need not have prior design experience, however such knowledge is helpful in understanding the general flow of the process. The ability to maneuver within directories and use a text editor on a workstation is useful.

Programme:

- presentation of Visual HDL - use of bloc diagrammes - using the hierarchy behind the bloc diagrammes - truth tables
- introduction of machine states - extended use of machine states and libraries - introduction and use of flowcharts
- debugging Visual HDL - using the hierarchy behind the machine states - handling the VHDL flow with Visual HDL.

This course will be given in English, questions in French will be welcome.

Enrolment:

If you wish to register for this course, please fill in an "Application for Training" available from your Divisional Secretariat or Divisional Training Officer (DTO). A fee of CHF 200 per day will be charged to your division.

INFORMATIONS GENERALES GENERAL INFORMATION

RUSSIAN COURSES 1997-1998

In autumn, Russian Language Courses (beginners/advanced) will be given at CERN. For details, please call/contact the teacher Mrs. Masha Mikhailova, tel. 04 50 40 13 17 (after 20 Hrs) in France.

At CERN, please send e-mail to Christine.Kukowka-Erich@cern.ch. A general briefing is planned for Tuesday 16 September at 16.30 hrs, in building 54, E-002.

FORMATION EN LANGUES LANGUAGE TRAINING

Françoise Benz, Secretariat ☎ 73127
francoise.benz@cern.ch

Andrée Fontbonne ☎ 72844
andree.fontbonne@cern.ch

COURS D'EXPRESSION ORALE EN ANGLAIS

Ce cours aura lieu du 22 au 26 septembre 1997 à raison de 3 heures par jour, de 14h à 17h, soit 15 heures au total et sera animé par Daphne Goodfellow.

Prix: 290 CHF

Pour toute information, veuillez contacter Mme Benz: tél. 73127, Mme Fontbonne: tél. 72844 ou M. Liptow: tél. 72957

AUTOFORMATION ACCOMPAGNÉE EN ANGLAIS

Un stage de mise en autonomie aura lieu du 22 au 26 septembre 1997 à raison de 4 heures par jour, de 08h30 à 12h30 (soit 20 heures au total). Ce stage sera animé par Daphne Goodfellow.

Si vous êtes intéressé(e) par cette formule d'apprentissage (voir détails dans la brochure), vous pouvez envoyer dès maintenant votre "Demande de Formation" dûment complétée et signée au secrétariat de la formation en langues.

Pour toute information, veuillez contacter Mme Laurent: tél. 78143 ou M. Liptow: tél. 72957.

IMPÔTS FRANÇAIS

AVERTISSEMENT RELATIF A LA DÉCLARATION DES REVENUS DE 1996

Les membres du personnel de nationalité non française résidant en France sont sur le point de recevoir – ou ont déjà reçu – à leur adresse personnelle un document émanant de leur Centre des Impôts (CDI) dont la rédaction soulève de nombreuses questions.

Ce document se présente sous la forme d'un formulaire préimprimé recto/verso, comprenant une partie dactylographiée indiquant notamment que *"la déclaration que vous avez déposée ne comporte aucun revenu pour l'année 1996"*.

Le CDI de Bellegarde nous a informés que les formulaires standards d'*avis d'impôt sur le revenu* ont été modifiés à l'échelle nationale et que le message dactylographié vise seulement à confirmer que votre déclaration a bien été enregistrée et à rappeler que *"lors de la souscription de votre déclaration vous n'avez déclaré aucun revenu"*.

Ce document certifie notamment, lors de certaines de vos démarches auprès des administrations françaises, que vous êtes exonéré d'impôts et que vous avez déclaré votre situation aux autorités fiscales françaises, conformément à la réglementation et à la pratique applicables.

Comme l'indique le texte au verso du document, paragraphe 5, c'est **uniquement** si un organisme français vous demande de lui communiquer les revenus déclarés à l'Administration fiscale que vous devez signer et dater la déclaration sur l'honneur figurant au bas de la page 1.

En dehors de cette situation, **il est vivement recommandé aux membres du personnel concernés de conserver ce document. Il est en outre préférable de ne pas y indiquer le montant des revenus imposables à l'étranger et de ne pas le retourner à votre CDI.**

Des plus amples informations peuvent, le cas échéant, être obtenues directement auprès de votre CDI.

Division du Personnel
73634 /74128

FRENCH TAXES

NOTIFICATION ON 1996 INCOME DECLARATION

Members of the personnel residing in France who are not of French nationality are about to receive or have already received at their home addresses a document from their Centre des Impôts (CDI) [The Tax Office], which is drafted in a way that raises a number of questions.

The document comes in the shape of a pre-printed recto/verso form that includes an extract from a computer print-out containing the statement *"la déclaration que vous avez déposée ne comporte aucun revenu pour l'année 1996"* [i.e. the declaration you have made does not mention any income for the year 1996].

The Bellegarde Tax Office has informed us that the standard *avis d'impôt sur le revenu* [income tax notification] forms had been amended at the national level and that the print-out message is intended only to confirm that the declaration had been duly recorded and to restate that *"lors de la souscription de votre déclaration vous n'avez déclaré aucun revenu"* [in submitting your declaration you have not declared any income].

The document acts *inter alia* as certification for certain procedures with different French authorities that you were exempt from taxes and that you had declared your situation to the French tax authorities in accordance with the regulations and the relevant practice.

As can be seen from the statement in paragraph 5 on the obverse side of the document, you **only** have to sign and date the declaration on your honour at the foot of page 1 if a French administration calls upon you to report to it income declared to the French Tax Administration.

Except in such a situation, **the members of the personnel concerned are seriously advised to retain this document. It is also advisable not to provide the amount of income liable to taxation abroad and not to return it to your Taxation Office.**

If necessary, more detailed information may be obtained directly from the Tax Office.

Personnel Division
73634 /74128

RESTAURANTS									
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 25 août					Fixed price main courses (lunch) week of 25 August				
	No 1 – COOP Bât. 501 – Site Meyrin	No 2 – DSR Bât. 504 – Site Meyrin	No 3 – Gén. de Rest. Bât. 866 – Site Préveressin		No 1 – COOP Bldg. 501 – Meyrin Site	No 2 – DSR Bldg. 504 – Meyrin Site	No 3 – Gén. de Rest. Bldg. 866 – Préveressin Site		
Lundi-vendredi Samedi Dimanche	Heures d'ouverture: 07h00 – 01h00 07h00 – 23h00 07h00 – 23h00 Repas servis: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prix (FS): a) 7.40 FS b) 8.70 FS	Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 Fermé sauf groupes Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FS): a) 7.60 FS b) 8.70 FS	Heures d'ouverture: 07h00 – 18h00 Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FF): a) 21.50 FF b) 25.00 FF	Monday-Friday Saturday Sunday	Opening times: 07h00 – 01h00 07h00 – 23h00 07h00 – 23h00 Meals served: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prices (CHF): a) 7.40 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 07h00 – 18h00 Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF		
Lundi	a) Croustilles de poisson Riz blanc Pois mangetout b) Rôti de veau Pommes mousseline Carottes	a) Boulettes de bœuf au gingembre Salade verte b) Poitrine de veau braisée Riz pilaf Bouquetière de légumes TOUS LES JOURS PAELLA EN TERRASSE	a) Beef steak b) Filet de hoki pané sauce tartare Pommes frites Choux de Bruxelles printanière	Monday	a) Fish fingers Rice Snow peas b) Roast veal Mashed potatoes Carrots	a) Meat balls with ginger sauce Green salad b) Braised breast of veal Pilaf rice Mixed vegetables EVERY DAY PAELLA ON TERRACE	a) Beef steak b) Breaded fillet of hoki (fish) with tartar sauce French fried potatoes Spring-style brussels sprouts		
Mardi	a) Émincé de poulet au paprika Riz sauvage Haricots beurre b) Cordon bleu de porc Pommes en dés Épinards	a) Brandade de mortue Salade verte b) Émincé de bœuf à la bordelaise Pommes rissolées Choux-fleurs persillés	a) Filet de cabillaud b) Entrecôte au poivre Pâtes au beurre Carottes	Tuesday	a) Chicken with paprika Wild rice Yellow beans b) Breaded slice of pork "Cordon bleu" Sautéed potatoes Spinach	a) Salt cod "Brandade" Green salad b) Beef sliced with red wine sauce Sautéed potatoes Parsley cauliflower	a) Fillet of cod b) Grilled sirloin steak with pepper Buttered pasta Carrots		
Mercredi	a) Tendrons de veau Pommes mousseline Tomate provençale b) Poulet rôti Pommes frites Haricots verts	a) Gratin de pâtes à la vespalienn Salade verte b) Gigot d'agneau rôti au thym Semoule de blé Haricots verts à l'ail	a) Saucisse fumée b) Cuisse de poulet forestière Lentilles Côtes de bettes Pommes vapeur	Wednesday	a) Braised veal tenderloin Mashed potatoes Provençal-style tomatoes b) Roast chicken French fried potatoes Green beans	a) Vespalienn-style baked pasta Green salad b) Roast leg of lamb with thyme Couscous Green beans with garlic	a) Smoked sausage b) Chicken leg with mushroom Lentils Swiss chard Boiled potatoes		
Jeudi	a) Steak de veau haché Cornettes Jardinière de légumes b) Sauté de porc aux champignons Gratin de pâtes Choux-fleurs	a) Quenelles de volaille à l'estragon Salade verte b) Émincé de foie de veau Bercy Riz pilaf Ratatouille niçoise	a) Normandin de veau poêlé avec œuf b) Beignet de l'océan Semoule Épinards Tomate grillée	Thursday	a) Minced veal steak Pasta Diced vegetables b) Pork stew with mushrooms Baked pasta Cauliflower	a) Chicken dumplings with tarragon sauce Green salad b) Bercy-style sliced veal liver Pilaf rice Nice-style ratatouille	a) Grilled veal slice with egg b) Sea-food fritters Couscous Spinach Grilled tomato		
Vendredi	a) Épaule de porc rôtie Pommes boulangères Petits pois b) Dame de cabillaud Pommes nature Ratatouille	a) Rôti de porc et bœuf hachés Salade verte b) Escalope de saumon au beurre blanc Pommes à l'anglaise Mousse de carottes	a) Tarte au poisson b) Poulet à l'estragon Riz Ratatouille Haricots beurre	Friday	a) Roast shoulder of pork Baked sliced potatoes Peas b) Slice of cod Boiled potatoes Ratatouille	a) Roast minced pork & beef Green salad b) Slice of salmon in butter sauce Boiled potatoes Mashed carrots	a) Fish in puff pastry b) Chicken with tarragon Rice Ratatouille Yellow beans		